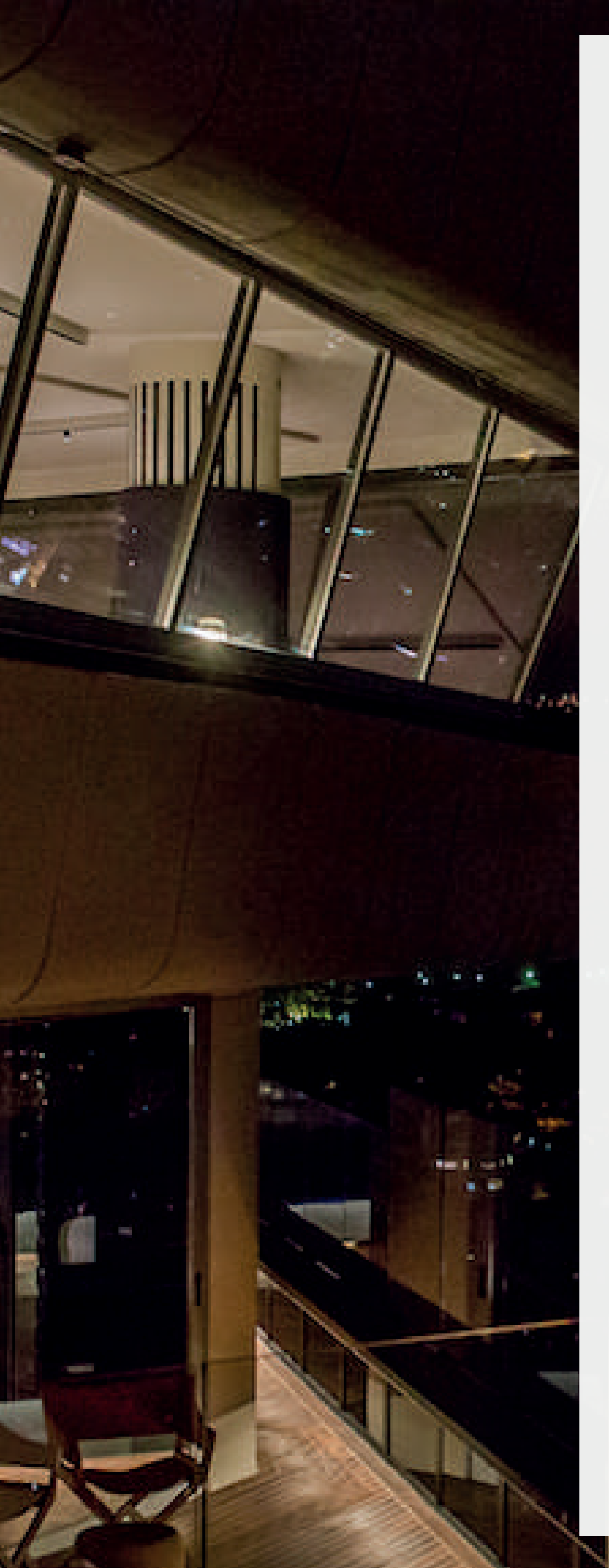


CENA | *31 DE DICIEMBRE*

Erizo de mar, sabayon de saké
Ostra, manzana, jengibre
“Empanadilla” de tartar de atún

—

Salmón ahumado, crème fraîche

—

“Cuajada” de bacalao, miel, trufa negra

—

Canelón de ave con salsa de foie y trufa negra

—

Merluza a la brasa
con beurre blanc al champagne y caviar

—

Roast beef de solomillo con puré de patata cremoso
y salsa perigourdine

—

Piña y piña

—

Coulant de turrón

—

Cotillón y uvas de la suerte

BODEGA
D.O. Penedès, AT Roca Esparter
Montaña de Reims, Aubry Brut
D.O. Valdeorras, O Luar do Sil
D.O. Ribeiro, Cume Do Avia dos Canotos Souson

150€

